CCI MONTAUBAN
ET TARN-ET-GARONNE

HYGIENE DES ALIMENTS

FICHES TECHNIQUES

Dernière mise à jour : 26 mars 2013

CCI MONTAUBAN
ET TARN-ET-GARONNE

SOMMAIRE

LA MARCHE EN AVANT 2

FICHE : LE PERSONNEL 8

FICHE : AMENAGEMENT DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS 9

FICHES : FONCTIONNEMENT 10

LE LAVAGE DES MAINS 13

PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION 14

LES CONTROLE A RECEPTION « ENREGISTREMENT » 16

LA TRACABILITE 17

PLAN DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUISIBLES 18

SUIVI DES TEMPERATURES 19

LA FORMATION – LES FORMALITES ET LES DECLARATIONS 20

LES DOCUMENTS A PRESENTER EN CAS DE CONTROLE 21

LES ADRESSES UTILES 22

MARCHE EN AVANT

Le règlement 852/2004 du Parlement européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prescrit les obligations que doivent suivre tout professionnel.

Les professionnels sont également tenus de mettre en place des procédures basées sur les principes de l'HACCP, ils peuvent aussi se référer au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène : Restaurateurs.

Respect de la marche en avant

- dans l'espace : les étapes de la fabrication, de la réception des denrées à leur distribution aux consommateurs, s'enchaînent des étapes les plus sales (vestiaires, sanitaires, réception et stockage des matières premières, légumerie, plonge, local poubelle) vers les étapes les plus propres (préparation, cuisson, stockage séparé des préparations chaudes et froides) afin d'éviter toute contamination croisée (passage de contaminants d'un aliment à un autre par l'intermédiaire d'une surface : ustensiles, mains...).
- ou dans le temps : les étapes s'enchainent et certaines se font dans le même lieu mais à des moments différents (par exemple la plonge et la légumerie).

La chaîne du froid ou du chaud ne doit pas être interrompue : maintenir les aliments réfrigérés ou surgelés à une température basse qui permet de conserver leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques).

La règle du FIFO (First In First Out) : le premier produit entré dans le lieu de stockage doit être le premier à en sortir.

Les sols :

- **Faciles à nettoyer, désinfecter, antidérapants, non absorbants, constitués de matériaux étanches et non toxiques** (éviter les jonctions de surface angulaires sol/mur pour faciliter le nettoyage)
- Par exemple, vous pouvez mettre un sol en carrelage (facile d'entretien, stabilité dans le temps et réparation rapide) ou en résine (pose effectuée par un professionnel)
- Les joints doivent être étanches type époxy (ciment à proscrire !!) et plats (pas de creux entre carreaux)
- Pente de 2% vers les évacuations (siphon à réservoir)
- Adapter le revêtement au sol avec les procédures de nettoyage. Pour cela se référer au fabricant.
- Installer des bandelettes de revêtement de sols de coefficient de glissance intermédiaire jusqu'à la salle

Evacuation des eaux :

- **Les dispositifs doivent être suffisants et construits de manière à éviter tout risque de contamination**
- Pour les grandes pièces, privilégier des caniveaux tout inox avec grilles placés judicieusement pour faciliter le nettoyage
- Pour les petites pièces, privilégier le siphon à cloche avec réserve d'eau pour éviter les reflux de gaz ou eau contaminée

Les murs :

- **Etanches, non absorbants, nettoyables et désinfectables**
- Lisses à hauteur de travail
- Protéger les angles en saillie (par exemple avec une cornière inox soigneusement raccordée au mur avec un joint silicone).

Les portes :

- **Matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques**
- Vous pouvez mettre un hublot à hauteur des yeux et protéger le bas de porte par une feuille inox.

Les fenêtres :

- **Ouverture des fenêtres possible à condition de mettre un écran de protection contre les nuisibles** (moustiquaires démontables et nettoyables)
- Privilégier l'ouverture des fenêtres au nord.

Les luminaires :

- L'éclairage doit être suffisant : choisir des lampes avec une bonne définition des couleurs
- Encastrer les luminaires sous un verre dormant (verre fixe et opaque ne laissant passer que la lumière) : luminaires suspendus accumulent la poussière

La ventilation :

- **Une ventilation adéquate et suffisante** doit éviter tout flux d'air propulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

L'électricité :

- **Construire le réseau d'alimentation dans les combles ou le faux plafond en anticipant les conditions d'accès**
- Faire intervenir le SDIS pour les questions d'incendie et secours, plan de lutte contre l'incendie
- Identifier la nature des câbles et tuyaux installés en vue de leur maintenance (faire valider les options choisies par EDF Pro)

Extincteurs :

- **Disposer des extincteurs** en des lieux cibles et en nombre suffisant (contacter le Service Départemental Incendie Secours 82 : 05 63 22 80 48)

Stockage des déchets :

- Disposer d'un équipement adapté pour **stocker les déchets** (conteneurs à déchets) et **les graisses** (bac à graisse)

Stockage des produits et matériel d'entretien :

- **A conserver dans des armoires pourvues de bacs de rétention**
- Sur chaque étagère mettre un type de produit différent
- Placer le plus loin possible des aliments
- Les produits utilisés doivent être homologués par le ministère de l'Agriculture

Vestiaires-Sanitaires :

- **Les sanitaires** doivent être séparés des autres zones par un sas.
- **Les toilettes** clients doivent être aux normes d'accessibilité et doivent être distincts des toilettes salariés dans la mesure du possible (Un toilette est nécessaire aux normes Handicapés ou bien 3 toilettes : homme, femme, handicapés).
- **Les sanitaires Handicapés** doivent contenir un espace de manœuvre permet à un fauteuil roulant de s'orienter et de faire ½ tour : Ø 1.50 m latéralement à la cuvette et en dehors du débattement de porte.
- Ils doivent être **équipés d'une barre d'appui** permettant le transfert d'une personne en fauteuil roulant.

Un passage libre doit être aménagé sous le lavabo pour en permettre l'utilisation par une personne en fauteuil roulant.

- **La surface d'assise de la cuvette** doit être située à une hauteur comprise entre 0.45 et 0.50 m du sol
- **Le sas** peut comporter **un lavabo à commande non manuelle** à une hauteur maximale de 0.85 m, d'un **savon liquide bactéricide**, d'un **essuie main à usage unique** et d'une **poubelle à commande non manuelle**.
- La largeur minimale de la porte est de 0.90 m.
- **Vous devez indiquer l'espace sanitaire** sur un support contrasté par rapport à l'environnement immédiat, il doit permettre une vision en position assise ou debout et doit être accessible à moins de 1 m pour une personne malvoyante si le support d'information est à une hauteur inférieure à 2.20m. (contact : Direction Départementale des Territoires - Service Accessibilité : 05.63 22 23 24)

Zone de réception des matières premières :

- **Prévoir une zone de réception des matières premières** qui permet de répartir les denrées dans les différentes zones de stockage (chambre froide, épicerie)
- Prévoir à proximité les poubelles qui vont recevoir les cartons et autres emballages

Chambre froide:

- **Eloigner les chambres froides + et –** des sources de chaleur
- **Matières premières en bas, produits finis en haut**
- **Ranger les produits par type**
- Mesurer la **température 2 fois / jour, disposer de thermomètres à sonde ou laser** placés dans les chambres froides + et -
- Pour des préparations à l'avance, prévoir une **cellule de refroidissement** rapide
- Les portes des chambres froides doivent pouvoir **s'ouvrir de l'intérieur**
- **Prévoir des rayonnages démontables pour un meilleur nettoyage**

Système d'extraction de fumées et de buées : hotte aspirante :

- **La grille** doit être nettoyée régulièrement
- **Le débord de la hotte** par rapport aux éléments de cuisson doit être au minimum de 30 cm
- **La hauteur maximale** de la hotte doit être de 2 m

La vitesse de circulation de l'air au droit de l'ouverture de la hotte doit être de 0.5 m/s
Les vitesses d'air dans les gaines doivent être de 7 à 10 m/s

- **Le bruit doit être réduit au max** avec un support antivibratile en utilisant des moteurs sur amortisseurs et gaines avec support anti vibratiles
- **Le démarrage de la hotte** doit déclencher la mise en place de l'air compensé de manière à ne pas aspirer l'air de la salle
- Exiger de l'installateur le **dossier de ventilation**
- **Instaurer un plan de nettoyage** des tourelles et conduits par un professionnel
- Les hottes doivent être munies d'un **éclairage interne encastré.**

Plonge :

- **Les commandes de machine à laver et les bacs de vaisselle** doivent être à hauteur d'homme
- **Prévoir une zone de retour vaisselle sale** proche de la salle pour éviter de retraverser la cuisine
- **Les bacs de vaisselle** peuvent être de profondeur réglable
- **L'évacuation des eaux** peut se fait par un siphon à cloche (muni d'un réservoir pour éviter que les gazs ou les eaux contaminées ne refoulent
- **La zone de stockage de la vaisselle propre** doit être proche de la plonge

Equipements à disposer :

- **Lave main à commande non manuelle** à eau chaude et froide installés proches des
- **Essui main à usage unique** sanitaires et secteurs de préparation
- **Savon liquide bactéricide**
- **Poubelle à commande non manuelle**

- **Rangement pour les ustensiles de cuisine** (pour éviter qu'il y ai de la poussière)
- **Placer une plaque en inox** entre les éléments pour les joindre afin de faciliter l'entretien et éviter le dépôt d'aliments et de saletés
- **Eloigner les points d'eau des friteuses**
- **Suspendre les éléments aux cloisons et laisser un espace entre le sol et l'élément**

- **Prévoir une zone d'envoi proche de la salle de restauration sans avoir à traverser la cuisine à chaque fois**

Salle de restauration :

- Installer un plafond absorbant pour diminuer le niveau de bruit .
- Salle non fumeur (coin fumeur à l'extérieur).

PERSONNEL

- **Hygiène personnelle :**
  Port d'une tenue adaptée et propre (coiffe englobant tous les cheveux, masque bucco nasal en cas de rhume, gants à usage unique, blouse, pantalon, chaussures adaptées).
  Respect d'un niveau élevé de propreté personnelle.
  Les tenues propres sont stockées séparément des tenues sales (dans une armoire à double compartiment…).
- **Mains :**
  Lavage fréquent et avant toute manipulation avec les denrées alimentaires.
  Système hygiénique de lavage en quantité suffisante comprenant un lave main à commande non manuelle, un savon bactéricide, un essuie main à usage unique, une poubelle à commande non manuelle.
  Veiller à avoir les ongles courts sans vernis à ongle.
- **Comportement :**
  Interdiction de fumer, de boire de l'alcool, de porter des bijoux (bague, montre, pendentif, boucles d'oreille), les plaies et coupures doivent être protégées de gants, le port d'une tenue adaptée est obligatoire.
- **Formation :**
  Les manutentionnaires de denrées alimentaires doivent disposer d'instructions et/ou de formations en hygiène alimentaire (formation proposée par la CCI).
- **Etat de santé :**
  Un certificat médical doit attester de la capacité à manipuler les denrées alimentaires. Il doit être régulièrement mis à jour.
  Toute personne présentant une coupure/blessure doit s'abstenir de toucher les denrées alimentaires tant qu'elle n'est pas protégée par un pansement imperméable et solidement fixé.

Les mains sont le premier vecteur de contamination des aliments et des équipements.

Se laver les mains entre chaque étape contaminante aussi souvent que nécessaire.

L'utilisation de gants n'est pas systématique : un gant sale est plus dangereux qu'une main propre.

Toute personne atteinte d'une maladie (toux, diarrhée…) susceptible d'être transmise par les aliments ne doit pas être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer une zone de manutention de denrées alimentaires.

CCI MONTAUBAN
ET TARN-ET-GARONNE

AMENAGEMENTS DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS

- **Revêtement au sol :**
  Etanches, non absorbants, lavables, non toxiques et antidérapants (éviter les jonctions de surface angulaires sol /mur pour faciliter le nettoyage).

- **Revêtements muraux :**
  Etanches, non absorbants, lavables et non toxiques, surface lisse jusqu'à hauteur de travail.

- **Revêtement de plafond :**
  Doivent empêcher l'encrassement, réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.

- **Fenêtres donnant accès sur l'extérieur :**
  Prévenir l'encrassement.
  Ecrans de protection contre les insectes amovibles pour le nettoyage.

- **Revêtement de portes :**
  Lisses, non absorbants, faciles à nettoyer et désinfecter.

- **Surfaces des équipements :**
  Matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.

- **Rangement des équipements :**
  Le petit matériel doit être rangé à l'abri des contaminants dans un endroit sain et propre.

- **Taille des locaux :** séparé des matières premières et des produits transformés.
  Disposer d'un espace réfrigérant suffisant.
- **Toilettes :**
  Les toilettes ne doivent pas directement donner sur les locaux utilisés pour la manipulation d'aliments ou la salle de restauration.
- **Lavage de mains :**
  Un nombre suffisant de lave main à commande non manuelle avec eau chaude et froide, de savon bactéricide et d'essuie main à usage unique est nécessaire.
  Le système de lavage des mains est séparé de celui destiné au lavage des denrées alimentaires.
- **Ventilation :**
  Une ventilation adéquate et suffisante doit éviter tout flux d'air propulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.
- **L'éclairage** doit être suffisant.
- **Les dispositifs d'évacuation des eaux de lavage**
  Suffisants et construits de manière à éviter tout risque de contamination (sol en pente, siphon…).
- **Vestiaires** en nombre adéquat et adapté pour le personnel.
- **Un dispositif de stockage des matériels et produits d'entretien** doit être mis en place séparé de celui des denrées alimentaires.
- **Un dispositif pour stocker les déchets** (poubelle à commande non manuelle et bac à graisse).

Les locaux et les équipements doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin à désinfecter.

Une bonne hygiène des locaux relève d'un plan de nettoyage et de désinfection pertinent.

Ne pas stocker les denrées alimentaires et les équipements dans le même lieu.

Le bois est à proscrire ainsi que les matériaux rouillés, oxydés et non étanches.

Marquage assurant une construction adaptée à l'alimentation : **NF HA** : Norme Française Hygiène Alimentaire - **NF HSA** : Norme Française Hygiène Sécurité Aptitude à l'emploi

FONCTIONNEMENT

Respect de la marche en avant

- **dans l'espace** : les étapes de la fabrication, de la réception des denrées à leur distribution aux consommateurs, s'enchaînent des tâches les plus sales (plonge, légumerie) vers les tâches les plus propres (préparation) afin d'éviter toute contamination croisée (passage de contaminants d'un aliment à un autre par l'intermédiaire d'une surface : ustensiles, mains...).

- **ou dans le temps :** les étapes s'enchainent et certaines se font dans le même lieu mais à des moments différents.

La chaîne du froid ou du chaud ne doit pas être interrompue : maintenir les aliments réfrigérés ou surgelés à une température basse qui permet de conserver leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques).
La règle du FIFO (First In First Out) : le premier produit entré dans le lieu de stockage doit être le premier à en sortir.

Gestion des déchets

• **Les déchets alimentaires :**
Mis dans des sacs en plastique étanches, fermés et évacués vers les conteneurs à déchets propres en permanence.

• **Les graisses alimentaires :**
Stockées dans des bacs à graisse et enlevées par un organisme agréé.

• **Les cartons et emballages :**
Amenés vers un lieu de stockage afin d'être évacués.

Denrées alimentaires

• **Les fournisseurs**
Doivent posséder un agrément/dispense d'agrément et un numéro de siret.
• **Réception des denrées alimentaires :**
Vérifier l'état du véhicule, contrôler l'état de la marchandise (fraîcheur, emballage, aspect, DLC/DLUO).
• **Alimentation en eau potable :**
En quantité suffisante.
Attestation de potabilité en eau ou de raccordement au réseau public.
• **Etiquetage :**
Conserver le numéro de lot des viandes et les étiquettes des denrées :
La DLC (Date Limite de Consommation) indique une date limite impérative de consommation *(A consommer jusqu'au…).*
La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) est une date indicative de consommation *(A consommer de préférence avant le …).*
Enlever les suremballages si les DLC, DLUO et numéro de lot ne figurent pas dessus.
Afin d'étiqueter les barquettes, faire figurer la dénomination de vente, la liste des ingrédients par ordre décroissant de leur poids initial, la quantité nette du produit, la DLC ou la DLUO, le pays d'origine du produit, le nom et l'adresse du fabricant ou vendeur, le numéro de lot et le mode d'emploi ou les conseils d'utilisation.
• **Compartimenter selon le type d'aliments dans le lieu de stockage:**
Séparer les produits crus des produits finis, les produits lourds des produits fragiles, protéger les produits finis par un film alimentaire.
• **La viande bovine :**
Indiquer l'origine (nom de pays) du lieu d'élevage et d'abattage ou le nom des pays de naissance, d'élevage et d'abattage s'ils sont différents.

FONCTIONNEMENT

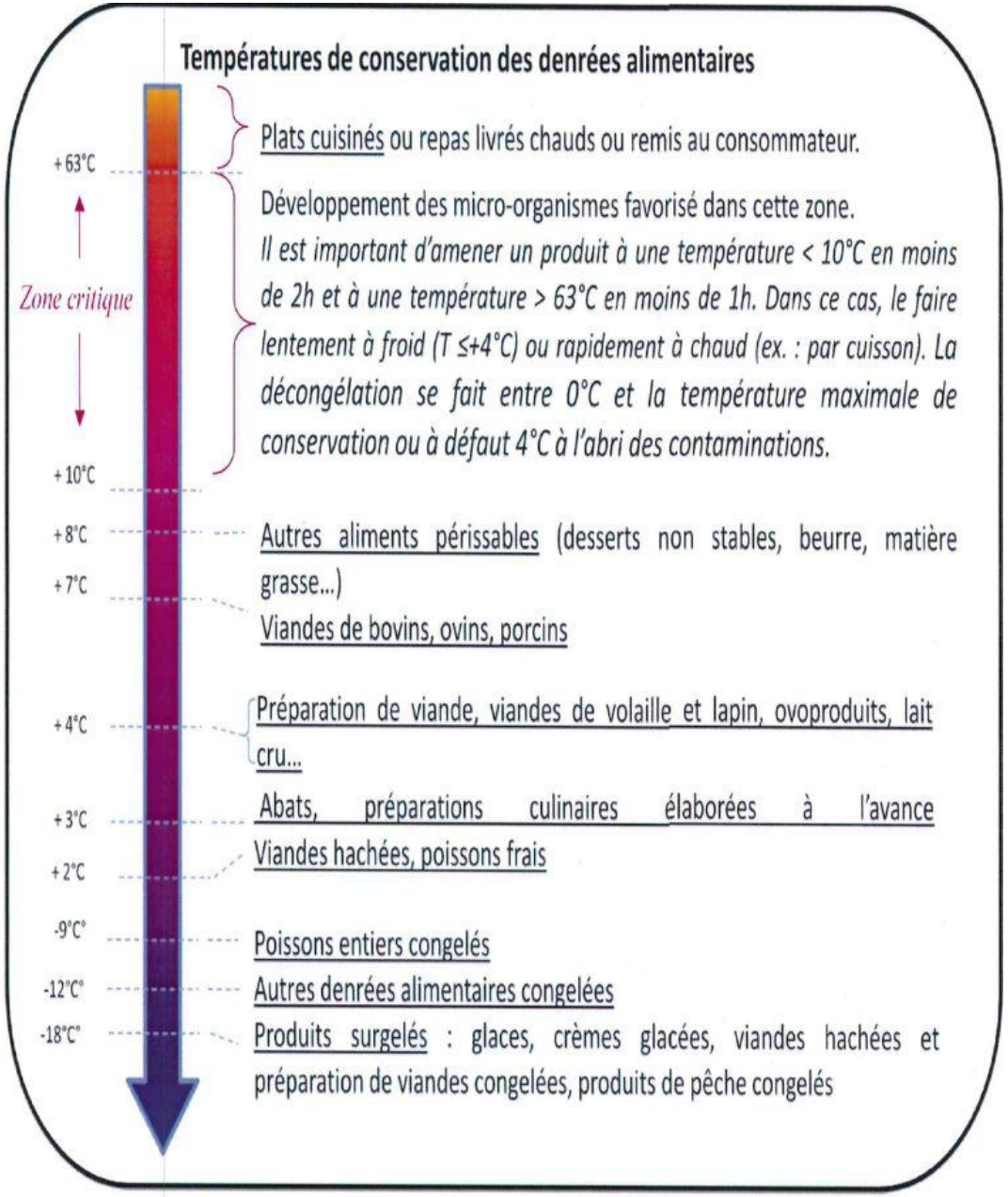
Des autocontrôles sont nécessaires au cours de la fabrication :

- **La réception :**
  Veiller à la conformité sanitaire des denrées alimentaires réceptionnées et stockées.
- **Les températures :**
  La maîtrise des températures permet de diminuer ou de stopper les risques de contamination par les micro-organismes.
- **Le nettoyage et la désinfection :**
  S'effectuent selon un plan de nettoyage et de désinfection.
  Fixer la fréquence et les modalités des opérations de nettoyage et de désinfection en tenant compte des caractéristiques figurant sur les fiches techniques de chaque produit.
  Les dispositifs de nettoyage et désinfection doivent résister à la corrosion.
- **La lutte contre les animaux nuisibles :**
  Méthodes adéquates pour empêcher les animaux nuisibles (rongeurs, insectes rampants et volants, animaux domestiques…) d'avoir accès aux zones où les aliments sont présents.
- **La traçabilité :**
  Les documents doivent être conservés pendant un an.
- **Rangement des équipements :**
  Le petit matériel doit être rangé à l'abri des contaminants dans un endroit sain et propre.

La règlementation exige la traçabilité des aliments

L'entreposage de denrées alimentaires à même le sol est interdit.

Ne pas accepter de produits non conformes ou suspects.


Températures de conservation des denrées alimentaires
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur.
+63°C
Développement des micro-organismes favorisé dans cette zone.
Il est important d'amener un produit à une température < 10°C en moins de 2h et à une température > 63°C en moins de 1h. Dans ce cas, le faire lentement à froid (T ≤+4°C) ou rapidement à chaud (ex. : par cuisson). La décongélation se fait entre 0°C et la température maximale de conservation ou à défaut 4°C à l'abri des contaminations.
Zone critique
+10°C
+8°C
Autres aliments périssables (desserts non stables, beurre, matière grasse...)
+7°C
Viandes de bovins, ovins, porcins
+4°C
Préparation de viande, viandes de volaille et lapin, ovoproduits, lait cru...
+3°C
Abats, préparations culinaires élaborées à l'avance
+2°C
Viandes hachées, poissons frais
-9°C°
Poissons entiers congelés
-12°C°
Autres denrées alimentaires congelées
-18°C°
Produits surgelés : glaces, crèmes glacées, viandes hachées et préparation de viandes congelées, produits de pêche congelés

Les aliments décongelés ne doivent pas être recongelés.

Il est essentiel de vérifier que vos denrées alimentaires non stables à température ambiante soient conservées dans de bonne condition.

LAVAGE DES MAINS

Un bon lavage des mains est la base d'une maîtrise de l'hygiène.

1. MOUILLEZ-VOUS LES MAINS

Avec de l'eau potable, tiède, mouillez-vous les mains

2. SE SAVONNER

Verser du savon dans le creux de votre main.

3. SE FROTTER LES MAINS

Frotte-vous le dos des mains, les paumes, les doigts, entre les doigts et les poignets pendant 30-60 secondes.

Se laver les mains avant manipulation de produits sensibles et après manipulation souillante.

4. SE NETTOYER

Frotter la pulpe des doigts de la main droite sur la paume de la main gauche. Et vice-versa.

5. SE RINCER

Finir par un rinçage abondant des mains dans l'eau.

6. SE SECHER

Utiliser un essuie-main à usage unique en tapotant.
Ne pas se sécher les mains sur son tablier !

CCI MONTAUBAN
ET TARN-ET-GARONNE

PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Zone à nettoyer et désinfecter :

Responsable des opérations de nettoyage et de désinfection :

Dates des dernières analyses microbiologiques de surface :

QUI	SURFACE	FREQUENCE	NOM DU PRODUIT	METHODE
	Plan de travail	*Entre 2 opérations de natures différentes et à chaque fin de période de travail*	Dilution Température de l'eau (50-60°C) Temps d'application	Au cours de la journée, répartir la solution nettoyante : - passer la lavette en frottant la surface - rincer la lavette à l'eau claire puis la surface - replacer la lavette dans un récipient contenant une solution détergente - En fin de journée, répartir la solution désinfectante (eau de javel recommandée) : - répartir la solution désinfectante - laisser agir - rincer et laisser sécher
	Ustensiles (couteaux, fouets…)	*Après chaque utilisation*		Plonger les ustensiles dans une solution détergente/désinfectante : - brosser - laisser agir - rincer à l'eau chaude claire et laisser sécher par égouttage ou essuyer avec un papier jetable OU mettre à la machine à laver la vaisselle en respectant les doses adéquates de nettoyant/désinfectant.
	Machines (hachoir, machine à café, four, plaque de cuisson de grillade…)	*Après chaque service*		
	Poubelles	*1 fois par jour en fin de période de travail*		Débarrasser l'installation de son contenu (si possible dans une autre enceinte froide) Répartir la solution nettoyante. - Brosser - Laisser agir - Rincer et éliminer l'eau Réparti la solution désinfectante : - Brosser - Laisser agir - Eliminer l'eau stagnante
	Toilettes	*1 fois par semaine*		
	Murs et Portes	*1 fois par semaine*		
	Sols et Siphons	*1 fois par jour en période de travail*		
	Chambre froide négative	*1 fois par an*		
	Plafonds	*1 fois par an*		
	Chambre froide positive	*1 fois par semaine*		
	Système de filtration et d'évacuation (filtres, grilles des hottes aspirantes…)	*Nettoyer une fois par semaine* Démonter, nettoyer et désinfecter *1 fois par mois.*		Se référer à la notice du constructeur. Réserver un matériel spécifique !
	Matériel de nettoyage (lavettes, brossettes…)	*Après chaque utilisation*, lavettes *rincées* abondamment *à l'eau claire.* *En fin de journée*, matériel placé dans une solution désinfectante puis mis à sécher.		Privilégier l'utilisation de matériel de nettoyage en plastique.

Nom de l'entreprise : ……
Local : ……

SURFACES	FREQUENCE	METHODE				
		Produit	Température	Concentration	Temps d'action	Action mécanique
Plafonds						
Murs						
Sols						
Poste de Lavage des mains						
Poubelles						
Portes, poignées, interrupteurs						
Plan de travail						
Ventilation, hottes et filtres						
Bac à plonge						
Matériel de nettoyage						
Machines (hachoir, trancheuse, cutter …)						
Petits matériels						
Toilettes						
Vestiaires						

Ce document est un exemple, il n'engage en aucun cas la responsabilité de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Montauban et de Tarn-et-Garonne

LES CONTROLES A RECEPTION «ENREGISTREMENT»

Date	**Fournisseur**	**Observations**				**Accepter - Refuser**	**Visa**
		Etiquetage DLC/DLUO	Température Du produit	Couleur Odeur	Aspect emballage		

Mettre **OK** lorsque c'est conforme **A** = Accepté **R** = Refusé As = Accepté mais informer le fournisseur

Pensez à regarder l'état général de l'emballage. Notez, par exemple, la température sur le bon de livraison.

Ce document est un exemple, il n'engage en aucun cas la responsabilité de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Montauban et de Tarn-et-Garonne

CCI MONTAUBAN
ET TARN-ET-GARONNE

LA TRACABILITE

Date de Réception	**Fournisseur**	**Observations**				**Date d'ouverture**
		Nom du produit	Origine	N° du lot	Etiquetage DLC/DLUO	

Ce document est un exemple, il n'engage en aucun cas la responsabilité de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Montauban et de Tarn-et-Garonne

CCI MONTAUBAN ET TARN-ET-GARONNE

PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Nom de l'entreprise : ……

Date de l'application ou de Vérification	Nuisibles visés	Produits - Dispositifs utilisés	Emplacements visés	Observations - Opération à renouveler	Visa

A conserver : Fiche technique (indiquant les risques et les conseils de sécurité

Ce document est un exemple, il n'engage en aucun cas la responsabilité de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Montauban et de Tarn-et-Garonne

SUIVI DE LA TEMPERATURE

Nom de l'entreprise : ……

Mois : …… Année : ……

Dates	CF : ……. TR : …….		CF : ……. TR : …….		CF : ……. TR : …….		TR : ……. CF : …….		TR : ……. CF : …….		Observations / Actions Correctives	Visas
	Matin	Soir	Matin	Soir	Matin	Soir	Matin	Soir	Matin	Soir		
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

CF : chambres froides – TR : températures réglementaires – <u>En cas de panne</u> : Eviter d'ouvrir les portes. Utiliser en priorité les produits en cours de décongélation. Il est préférable d'avoir des contrats de maintenance spécifiques aux chambres froides ou d'avoir au sein de l'équipe du restaurant une personne chargée de l'entretien du matériel. Ces contrats permettent la vérification des sondes de température et éventuellement le réétalonnage.

Ce document est un exemple, il n'engage en aucun cas la responsabilité de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Montauban et de Tarn-et-Garonne

CCI MONTAUBAN
ET TARN-ET-GARONNE

LA FORMATION – LES FORMALITES ET LES DECLARATIONS

- **La formation :**

  La formation aux règles d'hygiène appliquer en restauration est obligatoire. La nouvelle règlementation stipule dans son règlement 582/2004 que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

  Par rapport à cette obligation, la **CCI de Montauban et de Tarn-et-Garonne organise régulièrement des stages sur le thème « Guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration ».** Ces formations peuvent être prises en charge par les organismes collecteurs de fonds de formation (Agefice – Agefos – Fafih – etc). Il convient pour cela de se rapprocher de la CCI de Montauban et de Tarn-et-Garonne.

  En matière d'hygiène, les entreprises ont une obligation de résultats et non de moyens. Vous pouvez apporter la garantie nécessaire aux services de contrôle. A titre d'exemple, les enregistrements des contrôles des enceintes réfrigérantes constituent une garantie.

- **Les formalités :**

  Les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale doivent faire obligatoirement une déclaration auprès DDCSPP (voir adresse page suivante). Dans le cas d'un commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de détail (au sens large), il est possible d'obtenir une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (cas par exemple d'un boucher fournissant un restaurant scolaire).

  Les formulaires de déclaration d'activité et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire sont disponibles sur le site :

  http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

  sous l'onglet « thématique ». Pour y accéder, cliquez sur « alimentation », puis après sur « sécurité sanitaire des aliments ». Après le téléchargement du formulaire correspondant à votre situation, celui-ci doit être renseigné et adressé à la DDCSPP (dérogation et déclaration)

LES DOCUMENTS A PRESENTER EN CAS DE CONTROLE

- **Nettoyage, dératisation et désinfection** : fiche avec date des interventions et signature de l'exécutant
- **Fiche de réception des produits**
- **Fiches d'enregistrement des températures : réserves, réfrigérateurs, couples temps/températures pour les cuissons et refroidissement selon analyse HACCP**
- **Fiches d'entretien des hottes et extracteurs**
- **Fiche de contrôle des huiles de friture**
- **Document de formation et d'information du personnel**
- **Attestation d'aptitude du personnel, délivrée lors des visites à la Médecine du Travail**
- **Rapport d'analyses microbiologiques**
- **Fiche technique des produits d'entretien**
- **Coordonnées des clients finaux en cas de livraison à une entreprise**
- **Fiche d'enregistrement des non conformités produits**
- **Fiche d'actions correctives (disposition, délais, pertinence des actions)**

LES ADRESSES UTILES

- **DIRECTION DE LA COHEESION SOCIALE ET DE PROTECTION DES POPULATIONS DE TARN-ET-GARONNE**
  POLE PROTECTION DES POPULATIONS
  140 Avenue Marcel Unal
  BP 730
  82013 MONTAUBAN Cedex

  Tél. : 05 63 21 18 00

- **CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE MONTAUBAN ET DE TARN-ET-GARONNE**
  SERVICE COMMERCE/SERVICES/TOURISME
  Sandrine VOLLAND – Conseillère Entreprises-Tourisme
  22 Allées de Mortarieu – BP 527
  82065 MONTAUBAN CEDEX

  Tél. : 05 63 22 26 08